

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Nectar de tomate Marmande, ricotta aux herbes maraîchères
Nectar of Marmande variety tomato, ricotta with garden sweet herbs

Ou

Tartare d'avocat à l'estragon, moules de Bouchot en salade
Avocado tartare with tarragon, farmed mussels salad

~~~

Pavé de colin rôti, tian de légumes Bayaldi, sauce escabèche  
*Roasted hake steak, Bayaldi vegetable tian, escabeche sauce*

Ou

Carré d'agneau de Haute Provence, légumes comme un tajine  
*Rack of lamb from Haute-Provence, Tagine-style vegetables*

~~~

Fraises de pays au vin rouge, madeleine au citron
Local Strawberries in red wine, lemon Madeleine cake

Ou

Pêche plate de saison pochée façon princesse melba
Poached seasonal flat peach princess melba style

Supplément si remplacement par un des plats de la formule « Deï Barri »
Extra charge in case of change with a dish of the « Deï Barri » formula

Entrée + 8 € Plat + 10 € Dessert + 6 €

Vue de mon berceau...

.... La Méditerranée

View from my cradle...

.... the Mediterranean

Choisissez votre formule

et composez votre repas dans notre carte

Choose your set menu and tantalise your taste buds in our à la carte

Formule Bello

Plat et Dessert

39 €

Main and dessert

Formule Visto

Entrée et Plat

45 €

Starter and main

Formule Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

54 €

Starter, main and dessert



Sylvain et son équipe vous proposent de découvrir ces mets élaborés uniquement à base de produits frais et de saison. Pour certains, ils s'adressent également aux producteurs locaux pour vous faire goûter les saveurs de notre terroir....



Nos Entrées ...

... à la carte 23 €

Véritable soupe de petits poissons de roche, croûtons dorés,
rouille safranée maison

Home-made rock fish soup, golden croutons, saffron-infused rouille

Foie gras de canard aux abricots, confit au thym frais, pain de campagne grillé

Confit duck foie gras confit with thyme and dry apricots, grilled country bread

Marinade de loup à l'huile de sésame grillé, avocat en salade et concombre
« croque au sel »

Sea-bass marinade with grilled sesame oil, avocado salad and cucumber with just a sprinkling of salt

Jeunes pousses d'épinards en salade, burrata et truffes d'été

Young spinach salad, burrata and summer truffles

Salade de homard, tomates multicolores et haricots verts, vinaigrette de corail
(suppl. 10 €)

Lobster salad, open field tomatoes and French beans, coral vinaigrette (suppl. 10 €)

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Poitrine de canette aux épices douces, pêches de pays rôties,
mouseline de patate douce

Duckling breast with sweet spices, roasted country peaches and sweet potato muslin

Pièce de veau fermière à la sarriette, girolles au naturel et céleris braisés à
l'orange

Farmed-raised veal with savory, chanterelle mushrooms and braised celery with orange

Filet de barbu rôti, pommes « Délicatesse » aux cébettes, jus à l'infusion de
verveine

Roasted brill fillet, Delicatesse potatoess with spring onions, verbena infusion juice

Gnocchi de pommes de terre aux truffes, bouillon de légumes et cébettes,
roquette et parmesan

Potato gnocchi with truffe, vegetable broth and spring onions, arugula and parmesan

Mitonnée de petits poulpes, piment d'Espelette et risotto "Carnaroli" au citron

Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto

*Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France
All our beef is born, raised and slaughtered in France.*

Nos Fromages et Desserts...

... à la carte 15 €

Tomes fermières de Taradeau et fromages affinés du Haut Var

Farmhouse Taradeau cheese tomes and ripened fine cheeses from Haut-Var region

Tarte très gourmande au chocolat « fort en goût », nectar et framboises fraîches

Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries

Onctueux gratin de fruits rouges à la vanille bourbon, sorbet en harmonie

Creamy gratin of red fruits with bourbon vanilla and sorbet in harmony

Tartare de pêches blanches au citron vert, jus Suzette

White peaches tartare with lime, Suzette juice

Oreillons d'abricots rôtis au miel et au romarin, crumble amande noisette

Roasted Bergeron apricots with rosemary, almond and hazelnut crumble

Véritable soufflé au Grand Marnier, sorbet citron (suppl. 4 €)

Real Grand Marnier soufflé, lemon sherbet (4 € supplément)

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris
All prices are net. VAT and service included in the price.*

Les Plats à Partager

(sur Commande uniquement et à partir de 2 personnes)

(only available on request for min. 2 diners)

Chapon de méditerranée farci cuit en braisage <i>Stuffed local scorpion fish roasted</i>	65 €/pers
La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs <i>Classic traditional Mediterranean white fish stew</i>	61 €/pers
Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat <i>Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley</i>	45 €/pers

Pour les minots et minotes (- de 12 ans) 18 euros

...et pour les pitchouns (- de 2 ans) 12 euros

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert

Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse
Information about allergens in food are available at the reception*